

R.I. District2610 . ROTARY CLUB OF UOZU

魚津ロータリークラブ 会報誌

2010 - 2011 年度 R 会長 レイ・クリンギンスミス

2010---2011 年度 魚津 R. C 会長 宮本 汎



第 2745回 例会報告

2010年 9月 17日

ゲストならびにビジター紹介 本日はありません

誕生祝 9月24日 平崎君 只今は誕生お祝いありがとうございます。1941年の太平洋戦争の75日前に生まれました。69才になります。先週「限界年令」の話がありましたが、人生120年はどの臓器も大切に使えば持つものです。30年単位で四つに分けると、30才までが幼年期、60才までが青年期、90才までが壮年期、120才までが老年期と決めました。只今は壮年期の前期です。残り少ない160台を楽しみたいと思いますので、よろしくお願いいいたします。



入会式 中川正昭さん 昭和19年生まれ、大長谷小学校分校の教員からスタートし38年間教員生活をおくりました。本日、宮本会長はじめ会員のみなさまから入会を認めていただき、ありがとうございました。RCは縁遠い世界だと思っていましたが、「奉仕」を念頭に置きながら実践を通してみなさんの仲間に入りたいと思いますので、よろしくお願いいいたします。



会長挨拶



今日は、中川先生を会員にお迎えしめでたい日です。奉仕の精神旺盛な方で、鴨川の水を20数年間守っておられます。RCというのは「楽しくなければいけない」というのをモットーにしていますので、奉仕をしながらも楽しくやりましょう!

スカイツリーは634メートルで世界一の電波塔になります。周りにはオフ

イビルやショッピングモールなどができて、年間500万人の観光客を集め、2年で元を取ろうとしています。根津財団が建設しています。東京にまたシンボルができて人が集まり活気を取り戻してくれば、と思っていますが、富山県にも何かそういうシンボルのようなものがないのでしょうか。魚津には片貝などの「隠れた資源」がまだありますので、市へ働きかけて商業や観光に活をいれてもらいたいと思います。

幹事報告

魚津市交通センターより 秋の全国交通安全運動の出発式参加について

- ・9月例会案内 9月26日(日) 早朝例会 午前6時30分～ (海の駅屋気楼)
- ・9月SAA補助 朝野君 谷君 羽田君 よろしく願いいたします。

出席報告

本日の出席者 32名 出席率 96.96% 欠席者 1名
メイクアップ済み 中島尚夫君。坪井君
2743回メイクアップ なし
2743回修正出席率 87.87% 87.87%

ニコニコボックス

吉森さん 今日はとてもうれしいことがありました。
宮本会長 中川先生の入会を祝して！

委員会報告

親睦委員会 辻 英晴 委員長

「親睦ゴルフ&懇親会のご案内」について

10月3日(日) 10:30現地集合 11:07スタート

魚津国際カントリークラブにて

16:30頃 懇親会

出来る限り多くの方に参加をお願いいたします。



タイトルの主旨は「思い出したくない話」というものです。今年も8月15日がやって来ました。戦後65年経ち戦争の悲惨な状況がテレビで放映されていました。あと5年経つと70年となり誰も戦争のことを知っている人がいなくなるのでさかんに放映しているのだと思います。



法律もなく、何をしてもとがめられない、罪にもならない、という社会があったとすれば、みんなはどういう行動をとるのか、ということを考えてもらいたいと思います。人間とは「ひどいことをする生き物」だということです。

私が就職して羽田飛行場にいた時に、軍隊の人が部下?を理由もなく片っ端から叩いていたのを見ました。また、博多の海の中道にある海軍の飛行訓練所にいた時、ボートに乗った兵隊さんが訓練中に上官に叩かれて、肺に入るのではないかと思うほど「氷」をかけられていました。なぜそこまでするのかと思うほど不思議に思っていました。人格も人権も何もない社会であったかと思います。そういうひどい時代がありました。

「人間というのは無法状態になると何をするかわからない動物である、理性も何も働かない」、ということとを披露させていただき、終わりにします。

「五感」 若井貞克君

五感とは、視覚・味覚・聴覚・臭覚などいろいろありますが、われわれ料理人にとりまして一番大事なことなんです。お客さんの五感を揺るがすことによって料理がおいしくなったか、まずくなったか、が分かるのです。



例えば、大皿に刺身を盛って出すと、お客さんから「歓声」があがると「勝ったな」と思います。それは視覚によって「おいしそうだ」とお客さんが思ったからです。ステーキのジューツという音で「おいしそうだな」と感じますので聴覚も大事です。焼きたてのパンもホカホカしたり、箸で料理を触る時に「コリコリしていておいしそうだ」というような触覚も重要です。

甘い・苦い・シヨツパイなどの味覚はみなさんが感じるとおりであり、渋いとかエグイとかの中にもおいしさがあります。酸味一体の味を作りながらお客さんに出しています。遠くから何か匂いがするとみなさん分かると思いますが、臭覚でも料理の感じ方はいろいろあります。

お客さんの五感に訴えることが我々の勝負なので、私は常に五感を念頭に置いて仕事をしています。そういうお店に是非みなさん来て下さい!

以上